

Thaisuppe super-riche (für 6 Personen)

Barbara Lukesch, Zollikon: «Ein richtiges Lecker-Schmecker-Gericht, von dem ich oft gleich die doppelte Menge zubereite. Es wird mit jedem Tag besser – dieses Feuerwerk der Aromen.»

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
600 g geschnetzeltes Pouletfleisch Salz und Pfeffer, Pflanzenöl 2 bis 3 EL rote Currypaste 3 EL fein geriebener Ingwer 2 durchgepresste Knoblauchzehen 3 Zwiebeln, in Stücke oder Streifen geschnitten 1 Peperoncini entkernen und fein schneiden 3 Stangen Zitronengras, der Länge nach halbiert 4 Kaffir-Zitronenblätter (frisch oder getrocknet) 1 bis 2 EL Rohrzucker 1,2 l Gemüsebouillon 6 bis 7 dl Kokosmilch 175 g frische Shitakepilze Ein paar Spritzer Limonensaft Eine Hand voll grüne Bohnen 100 bis 150 g Sojasprossen Asiatische Eier- oder Weizennudeln oder gekochter Langkornreis (auch vom Vortag) Thai-Basilikum, Pfefferminze, Koriander (Vorsicht mit frischem Koriander: essen nicht alle!)	<ol style="list-style-type: none">1. Das Fleisch würzen. Im Öl anbraten und auf einem Teller beiseitestellen.2. Etwas Öl in die Pfanne geben. Currypaste, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini, Zitronengras und -blätter und den Rohrzucker zugeben und andünsten. Bouillon und Kokosmilch hinzufügen, aufkochen. Die Pilze und Bohnen dazutun. Eine knappe halbe Stunde köcheln lassen.3. Das Fleisch und die Sojasprossen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und wenig Limonensaft würzen.4. Die Nudeln kochen (ist im Nu gemacht). Nudeln (oder Reis) in die vorgewärmten Teller tun und mit sehr heisser Suppe aufgiessen. Kräuter dazugeben – je nach Vorliebe gern auch eine ganze Menge.